

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

1/2月号

K O M E K A R A Vol.72

2025 JAN-FEB



大人の愉しみ、  
冬の日本酒  
シヨコラ

お気に入りの日本酒に合わせてチョコレートを味わってみませんか？  
金沢の酒蔵からお届けするこだわりのSAKEシヨコラ。風味豊かな一粒をぜひお楽しみください。

寛永二年創業



金沢  
福光屋

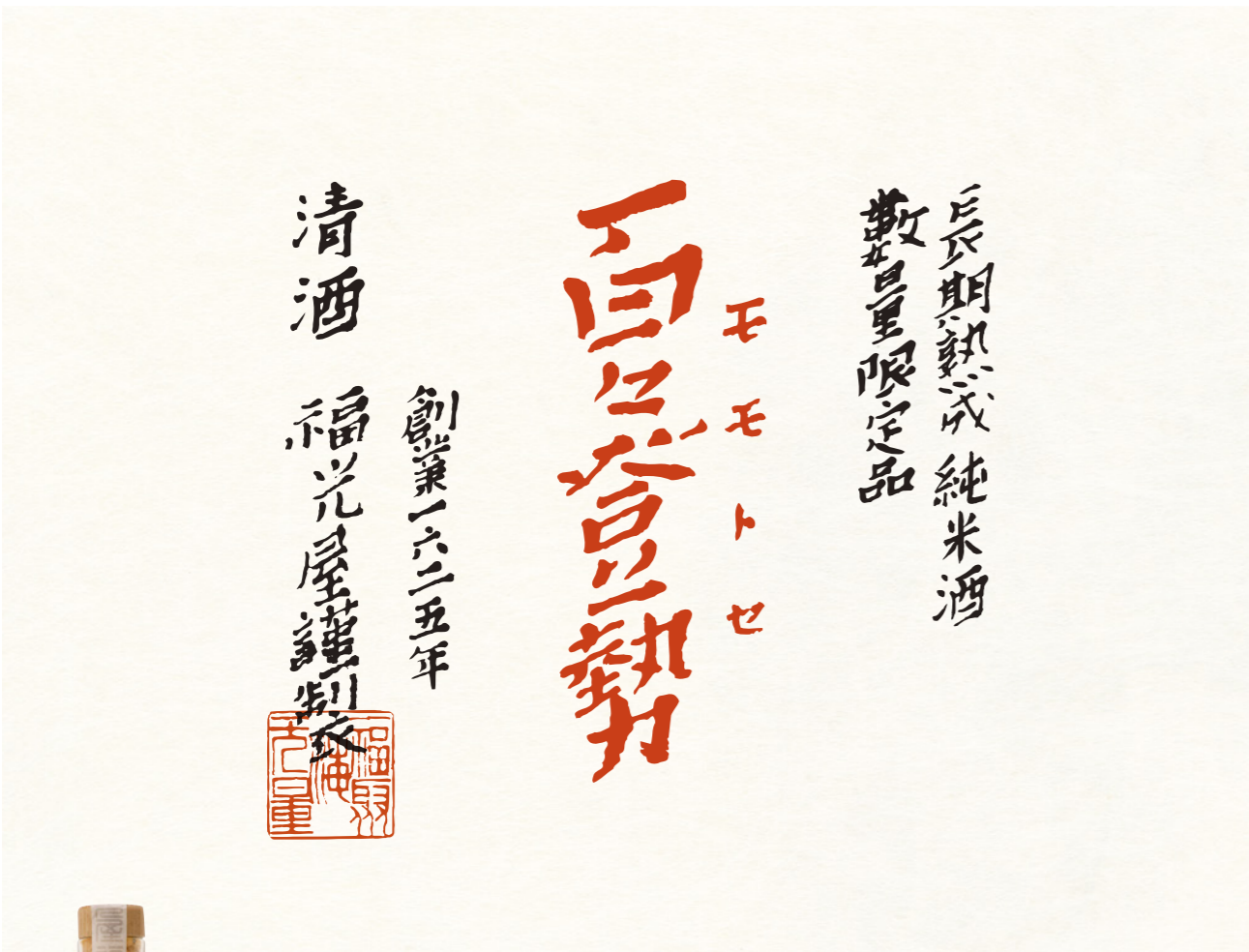
米と醗酵の400年へ



福光屋創業 400周年記念

# 次代に伝える酒物語

第1回 百々登勢



FUKUMITSUYA Brand Story #01\_MOMOTOSE



百々登勢 三十年 長期熟成 純米酒 720ml 110,000円(税込)

琥珀に輝く液体に、「百々登勢」という美しい名を纏う日本酒がある。五年、十年、二十年、三十年熟成させた日本酒として福光屋が世に送り出したのは一九九四年。銘柄としてはすでに三十年の歴史をもつ。

時間の経過が風味にプラスに働く、あるいはそれを大きな個性とするワインやブランデーの手法を参考に、これを日本酒に持ち込もうと先代の十二代目当主・福光博が長期熟成の研究に着手した。今から六十六年前の一九五九年のことである。日本酒は一年以内の売り切り、飲み切りが当たり前の時代に、真っ向から抗うような取り組みだった。

時間の恩恵を授かり、酒が素晴らしい成長をみせるための米選り、精米歩合の調整、仕込み、搾り、貯蔵にいたるすべてを独自に編み出した。ここ数年、日本酒の長期熟成酒や古酒がにわかに人気だ。しかし、三十年熟成はそうそうお目にかかれない。この馥郁たる芳醇な香りと味わいは、酒の熟成をゆつくりと待ち、時間と金沢の気候にゆだねてきたおおかさの証でもある。

二〇二四年秋、「百々登勢」誕生から三十年の節目に、銘柄の命名者である詩人・高橋睦郎氏が文化勲章を受章された。百年を意味するこの大和言葉の名の通り、さらなる熟成の道を歩み続ける。

揮毫 命名：高橋睦郎 / 1937年福岡県生まれ。少年時代から詩作を試み、1959年「ニッポンの雄牛」を出版。多数の詩集を出す。現代詩と伝統詩を兼ねて作り出す現代唯一の詩人。1993年に金沢を詠んだ句集『金沢百句、加賀百景』を上梓。詩、短歌、俳句、狂言などジャンルを越えて創作活動を続けている。2024年に文化勲章を受章。

## 最旬! 日本酒トピックス

### 味わいいろいろ、「加賀鳶」の新酒が揃います

# 搾りたて生酒、冬季限定酒の蔵出し情報

1月、2月も「加賀鳶」冬季限定酒の蔵出しが続きます。  
暖かな秋から急に冷え込んだ初冬の仕込み。仕上がりが楽しみなお酒です。  
旬の食材と合わせ、日本の冬を思う存分味わってください!



**発売中**  
山田錦100%  
加賀鳶唯一のにごり酒!

加賀鳶 純米大吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**  
720ml 2,599円(税込)

お米のやわらかな香りが立ち、後半にキレを感じさせる仕上がり。含まれる澱がまるやかな口当たりを生み出します。糀や酒粕を使った料理と。

美しい乳白色もお楽しみください



**2月4日発売**  
フレッシュな果実感!  
若々しい香りと味わいです

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 **要冷蔵**  
720ml 1,650円(税込)  
1800ml 3,080円(税込)

完熟発酵させた醪(もろみ)を搾る際に、最初にほとぼしる「あらばしり」部分だけを瓶詰めした生酒です。毎年、フレッシュで深刺としたインパクトや果実感を楽しませてくれる1本。今年の仕上がりをどうぞお楽しみに!

柚子や柑橘類を搾ってもOK!



**発売中**  
加賀鳶季節限定酒のスタンダードです!

加賀鳶 極寒純米  
無濾過・生 **要冷蔵**  
720ml 1,488円(税込)  
1800ml 2,950円(税込)

冬の加賀鳶の不動の1本。純米酒として、たっぷりとした旨みに今年はやや酸を感じさせる仕上がり。飲み心地は軽く、蟹料理や冬の鮮魚の炙りなどに。



**1月21日発売**  
季節酒一の辛口酒  
山麩のフレッシュな旨味を

加賀鳶 山麩純米 超辛口  
無濾過・生 **要冷蔵**  
720ml 1,807円(税込)

独自の乳酸菌を使った山麩醗で仕込んだ純米酒です。季節酒一の辛口ではありますが、山麩ならではの複雑な旨味が辛さを包む、軽快な味わいを目指しています。新年最初の加賀鳶季節酒としてご期待ください!

### 石川の酒肴と加賀鳶のセット

#### 冬季限定酒と蔵冬酒肴セット

石川ならではの堅豆腐の味噌漬け、肉厚のさばのぬか漬けと「加賀鳶」季節限定酒3本をセットにしました。

- [セット内容]
- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
  - ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 **要冷蔵**
  - ・加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
  - ・とうふみそ漬 80g×1 **要冷蔵**
  - ・さば半身糖漬け 120g×1 **要冷蔵**

2025年1月21日 発送開始  
7,678円(税込)

**送料・クール代無料**



発酵による酒肴は旨味たっぷり。酒のお供の逸品です

### 加賀鳶だけのセット

#### 加賀鳶 3種飲み比べセット

「加賀鳶」季節限定酒のスタンダードとなる純米酒をはじめ、純米大吟醸にごり酒、山麩純米酒をセットにしました。

- [セット内容]
- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
  - ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 **要冷蔵**
  - ・加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**

2025年1月21日 発送開始  
5,895円(税込)

**送料・クール代無料**



# 福光屋の日本酒ショコラ 2025

## ～金沢の酒蔵・冬季限定スイーツ～

福光屋を代表する純米大吟醸、長期熟成酒、本格米焼酎を贅沢に使った酒蔵ならではの特製チョコレートをお届けします。お酒とのペアリングをお楽しみください。



### 純米大吟醸ジュレ

口溶けのよいビターチョコレートに純米大吟醸をリッチに使ったジュレを詰めました。山田錦を使用した純米大吟醸の香りとみずみずしく柔らかなジュレの食感が楽しめます。トップに銀箔をあしらったスマートな一粒。



### 純米大吟醸ガナッシュ

すっきりと上品で洗練された味わいの純米大吟醸酒を使用したビターガナッシュをチョコレートで包みました。吟醸香が口中に広がり、キリッとした日本酒の辛さが生クリームをたっぷり使った濃厚なガナッシュと好相性。



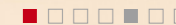
### 「百々登勢」ガナッシュ

「百々登勢 五年 長期熟成 純米酒」を贅沢に使用したキャラメルガナッシュをミルクチョコレートでコーティングしました。熟成酒の芳醇でコクのある香りにミルクで香ばしいガナッシュがよく合います。



### サケソルトショコラ

純米酒で炒った天日塩を中央にあしらったタブレット型のビターチョコレート。パリッとした食感とストレートな美味しさが人気です。チョコレートの甘さとほどよい塩味が絶妙にマッチし、酒肴としてもおすすめ。



### 本格米焼酎ガナッシュ(柚子)



福光屋の本格米焼酎「えじゃのんおんぼらあと」を使用したガナッシュに柚子果汁、柚子ピールの砂糖漬けを練り込みました。山田錦を100%使用し、8年以上熟成させた本格米焼酎の芳醇な香りに柚子の香りがアクセント。

### 本格米焼酎ガナッシュ(藻塩)



本格米焼酎「えじゃのんおんぼらあと」をガナッシュに練り込み、ビターなチョコレートでコーティング。能登産の藻塩がアクセントとなりお酒とのペアリングを高めます。辛口の日本酒、洗練された本格米焼酎に合わせて。

### 甘酒ピーカンナッツ チョコレート



香ばしくローストしたピーカンナッツを酒粕を加えた甘酒風味のホワイトチョコレートでコーティングしました。ほろほろとした軽い食感のナッツが酒粕の香りをまとったチョコレートとマッチ。甘口のにごり酒やコーヒーに合わせて。

### 味醂粕「とぼれ梅」チョコレートクランチ



福光屋の純米本みりんの搾り粕「とぼれ梅」をカリカリにローストし、アーモンドやクランベリーと一緒にフランス産のビターチョコレートをからめました。とぼれ梅のほのか甘味にベリーの甘酸っぱさ、クランベリーな食感が特長。



#### 1. SAKE CHOCOLAT ASSORT

6個、8枚入り 3,780円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・本格米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・「百々登勢」ガナッシュ(レーズン、キャラメル)各1個
- ・サケソルトショコラ 8枚



#### 2. SAKE CHOCOLAT

5個入り 2,592円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・本格米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・「百々登勢」ガナッシュ(キャラメル)1個



#### 3. 百々登勢 SAKE CHOCOLAT

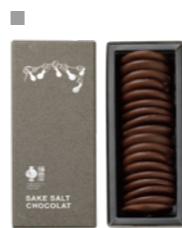
4個入り 1,944円(税込)

- ・「百々登勢」ガナッシュ(レーズン、キャラメル)各2個



#### 4. VINTAGE SAKE CHOCOLAT 生チョコ

16個入り 2,808円(税込) 要冷蔵



#### 5. SAKE SALT CHOCOLAT

18枚入り 2,160円(税込)



#### 6. 福光屋の甘酒 PECAN NUTS CHOCOLATE

70g 1,080円(税込)



#### 7. 福光屋の味醂粕「とぼれ梅」CHOCOLATE CRUNCH

60g 1,080円(税込)

#### 直営店 1/15(水)より全商品発売

1、2、3、4、5の商品は上記より発売いたします。6、7は12月より先行発売。◎福光屋ひがしでは4の商品は取り扱いがありません。

#### オンラインショップ 1/17(金)より発送開始

◎バレンタイン当日お届けの受注締切日:2/9(日)



オンラインショップ▶

#### ご配送先1件につき7,700円(税込)のご購入総額以上で送料・クール代を無料サービス

◎一配送先につき7,700円(税込)未満のご購入の場合は、配送先一カ所につき、770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。◎冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。

◎1、2、3、4の商品にはアルコール分が含まれています。

# 風土記 台所 金沢の

KANAZAWA FUDOKI



〈教える人〉  
谷口直子  
(料理研究家)

▼今回の鰯と野菜は谷口直子さんが行きつけの近江町市場内の鮮魚店、八百屋で入手。初獲り直後の脂がのった見事な寒鰯。金沢セリはお正月の雑煮に欠かせない大切な伝統野菜です。福光屋の「福正宗 純米吟醸 酒粕」は、谷口さんのお気に入り。



「鰯の粕汁」

金沢の冬の寒さには粕汁。鰯起しの雷が合図です。



- 【材料】(2人分)
- ・鰯の切り身
  - ・出汁…300ml
  - ・金沢セリ
  - ・酒粕…70g
  - ・人参
  - ・味噌…大さじ3
  - ・大根
  - ・柚子皮

- 【作り方】
- ① 鰯に軽く塩をして5分おき、さっと熱湯にくぐらせて臭みをとる。
  - ② 大根はいちょう切り、人参は半月切りにする。
  - ③ 鍋に出汁を入れて②の野菜を入れ、しばらく煮て透き通ってきたら①の鰯を加える。
  - ④ ポウルに酒粕と味噌を入れ、出汁少々を加えて溶かしながら混ぜ、③の鍋に加える。
  - ⑤ 少し煮て味をととのえ、お椀に盛る。4cm長さに切ったセリを鍋にさっとくぐらせてのせ、柚子をのせて出来上がり。



◀合わせるならこのお酒

(左) 加賀 純米大吟醸  
にごり酒・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)  
お米の香りがよく立ちつつ飲み口はシャープな今年の仕上がり。酒粕を使った料理と好相性。

(右) 黒帯 悠々  
特別純米

720ml 1,367円(税込)  
しみじみとした冬の料理に合わせたくなる定番の1本。ぜひ40℃ほどのぬる燗でお楽しみください。

11月の終わりから12月にかけて、石川県に地響きを伴う雷鳴が轟きます。これが「鰯起し」の雷。本格的な鰯シーズンの始まりです。新酒の酒粕が出揃う時期でもあり、鰯の粕汁はまさに出会いのといふ谷口直子さん。

「私の家では、お粕汁と呼んで寒い冬には毎日のようにいただいています。多く作ってお裾分けをすることも。鮭のときは里芋などを加えて具だくさんに、鰯のときは食材の数を絞ってシンプルにいただくのが定番です」。欠かせないのが、加賀野菜の源助大根と金沢セリ(諸江セリ)。「金沢の人とはとにかく『地物』が好き。鮮度がいいから香りも食感も味もいい。小さい頃からその味に慣れているので、『地物』でなければなりません、となるのです」。

鰯は肉厚の切り身を熱湯にくぐらせてから、野菜と一緒に煮ます。鍋から立ち上る酒粕のいい香り。寒い金沢の冬に欠かせない一品です。

Profile 谷口直子さん

金沢市出身 幼い頃から母で料理家の谷口雅子や親族のもとで食にまつわる知識を育む。現在は金沢・東京で料理教室を主宰。料理監修や食のプロジェクト企画など、活動は多岐にわたる。イチバのハコ、IN KANAZAWA HOUSEの取締役も務める。

イチバのハコ

金沢・近江町市場から谷口直子さんと食のプロフェッショナルメンバーが厳選した旬の食材をご自宅にお届けする産直便。定期便だけでなく旬の鮮魚や調味料を詰めた「金沢のハコ」、「加賀野菜のハコ」、冬季限定の「地酒と金沢おでんのハコ」(黒帯堂々付き)などが揃います。  
<https://www.ichibanohako.com/>  
© ichibanohako

info IN KANAZAWA HOUSE

国内外のツーリストを対象に、金沢ならではの本物の文化体験や食の学び、工芸体験からプライベートツアーまでオンリーワンの質の高い体験を提供している。近江町体験ツアーも人気。  
株式会社こはく <https://www.in-kanazawa.com/ja>  
© inkanazawahouse



こだわりが“味”をつくります

## 本物印の発酵調味料

毎号、季節にぴったりの酒蔵調味料をピックアップ。食品添加物を一切使わない発酵調味料のこだわりのポイントと美味しさの秘密をご紹介します。

| 第1回 |

### 福正宗 純米吟醸 酒粕

お玉やスプーンで必要な量を取り出すことができる福光屋の酒粕。醗(もろみ)を搾った後の板状になった酒粕を水温で3ヶ月以上熟成させ、柔らかくなめらかにした商品です。酵素の働きにより熟成がすすみ、さらに風味が増した酒粕。板粕を日本酒や出汁で溶かす必要がなく、すぐに使えて便利です。

#### CHECK! 発酵ワークショップのお知らせ

- ◎日時:1月21日(火) 11:00~11:45
  - ◎テーマ:冷え対策の酒粕レシピの会
  - ◎会場:SAKE SHOP 福光屋 玉川店
  - ◎講師:迫田麻由美(発酵コーディネーター)
- 詳細はP7をご覧ください!

### 香り高い純米吟醸酒粕

POINT 1

国産酒造好適米 100%使用の吟醸酒粕

純米吟醸酒を搾った後の酒粕だけを選び分けて熟成させた酒粕です。醸造アルコールをはじめ、一切の添加物不使用。



POINT 2

福光屋の酒蔵仕込み、直送です

食品専用蔵で酒粕を熟成させ、湯煎にかけながら練ってペースト状に仕上げます。手仕事が生きた品質です。

POINT 3

ペースト状で扱いやすさ◎ 和洋の料理に活用

汁物やスープ、味噌漬けの床、カレーの隠し味にも重宝します。また、クリームチーズと合わせて酒粕風味のディップやマヨネーズの隠し味にも。

福正宗 純米吟醸 酒粕 要冷蔵  
450g 410円(税込)

AmiNo Rice

## アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ

秋からの乾燥ダメージが蓄積したこの時期の肌には、油分の補給とカバーで水分蒸発を防ぎつつ、外的刺激から肌を守るケアが必要です。クリームの成分特性と優れた保湿力をご紹介します。

### コメ発酵液×スクワラン× グルコシルセラミドの3大パワー

酒米・山田錦を麹と酵母の力で発酵させた独自のコメ発酵液「FRS-01」に国産米から抽出した油分であるスクワランとグルコシルセラミドを配合。保湿・保水・バリア機能の働きを米由来の3大成分でサポート。

### スーパーヒアルロン酸配合

肌表面で水分をつかまえ、水分の蓋としての役割を発揮。クリームの油分とバランスを保ち、うるおいに満ちたみずみずしい肌をつくります。

### クリームの処方では難しい 天然成分100%を実現

乳化の際に化学合成成分を使用することが多いクリームで、天然成分100%を実現。国産米由来の保湿成分を中心に植物由来の油分をリッチに配合。肌が喜ぶやさしい処方に徹しています。

### 乾燥対策に

### ナチュラル モイスト クリーム

しっかりしたテクスチャーで肌に濃密なフィット感をもたらす保湿クリーム。独自開発したコメ発酵液「FRS-01」を高配合し、こだわりの成分を贅沢に使った処方です。水分補給をしっかりした後の保湿ケアにたっぷりお使いください。

毎月25日は発酵美デー 特典

化粧品10%OFF  
(対象商品)アミノリセ・コメラボ・フレナバ

1月はアミノリセ クリーム 20%OFF

◎直営店舗(福光屋ひがし除く)のみで実施いたします。

教える人



稲田 成美(健康美事業部 研究員)  
大学で食品成分を学び、2018年に福光屋に入社。米発酵による生成成分の研究や臨床肌試験を主導。講座での講義やデモンストレーションも行う。



ナチュラル  
モイスト クリーム  
(保湿クリーム)  
30g 8,800円(税込)

## 玉川店

## Tamagawa Special Days

2025年1月16日(木)～19日(日)

日頃のご愛顧に感謝し、玉川店の大人気商品を特別価格でご用意いたします。糀甘酒や発酵調味料をはじめ、日本酒、スキンケア商品まで多数揃えました。ご来店をお待ちしております。

◎お電話での商品の取り置きなどは受け付けておりません。

TAMAGAWA  
Special Days



## 発酵ワークショップ ～冷え対策の酒粕レシピの会～

2025年1月21日(火)

手軽に取り入れられる発酵食品・酒粕を使った簡単レシピで身体の内側から温まりませんか? 和洋の料理をご紹介しますながら酒粕の魅力をお伝えします。

◎参加費:2,200円(税込) ◎定員:11名様

◎開催時間:11時～11時45分

お問い合わせ・お申し込みは玉川店にて承ります。



## 金沢店

## 発酵美セミナー

## 米発酵の力で冬の乾燥対策

2025年2月22日(土)

酒蔵がなぜ化粧品をつくっているのか、コメ発酵液が保湿力アップにつながるのなぜなのか? 研究員がその秘密を解説いたします。

◎参加費:1,000円(税込、スペシャル特典付き) ◎定員:10名様

◎開催時間:10時30分～

お問い合わせ・お申し込みは金沢店にて承ります。



### 年末年始の体調ケアに! おすすめ発酵飲料

本格的に冷え込む1月、2月。季節行事も多く、移動や外出も増えているなか、体調維持に気を配りたい方におすすめの発酵飲料をご紹介します。

### 冷え&食べ過ぎシーズンの 腸活に — ANP71

植物性乳酸菌ANP7-1株と麹で発酵させたヨーグルト風味の発酵飲料。腸内環境の安定におすすめ。

ANP71 324円(税込) [要冷蔵](#)ANP71 ブルーベリー 346円(税込) [要冷蔵](#)

### 帰省や新年行事の 疲れをいたわる — VATEN

“バテない”ためのエナジー&インナーケアドリンク。パワフルな活動や健康・美容面のサポートに。

VATEN 432円(税込) / VATEN R 756円(税込)



## オンラインショップ

## 本気の乾燥対策キャンペーン

2025年2月25日(火)まで

乾燥した空気や温度変化、冷えによる肌荒れなど、お肌にとって過酷な季節。保湿ケアに欠かせない2アイテムをセットにしたお得なキャンペーンです!



## 本気の乾燥対策! シンプルケアセットA

【セット内容】・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本  
・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×1本 **8,250円(税込)**

## もっと! 本気の乾燥対策 リッチケアセットB

【セット内容】・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本  
・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×2本 **11,000円(税込)**



## 会員様限定 &amp; 特別企画

## 福光屋の日本酒頒布会

1,2,3月の全3回、搾りたての新酒やそれぞれの季節ぴったりの定番酒を厳選し、2本セットにいたしました! 送料・クール代込みの特別価格でお届けいたします。



各回:3,960円(税込) [送料・クール代込み](#)

## 第1回

1月21日(火) 発送

【セット内容】

・加賀蔵 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本  
・福正宗 純米吟醸しろき生 720ml×1本  
・清酒グラス小



## 第2回

2月21日(金) 発送

【セット内容】

・加賀蔵 純米吟醸 あらばしり・生 720ml×1本  
・福正宗 酒蔵時記 春吟醸 500ml×1本



※スルは変更します

## 第3回

3月21日(金) 発送

【セット内容】

・加賀蔵 純米大吟醸 藍しぼりたて・生 720ml×1本  
・加賀蔵 純米吟醸 生原酒 720ml×1本



酒蔵の最新情報&amp;日本酒News



fukumitsuya\_sake

直営店の情報&amp;催しのお知らせ



fukumitsuya\_shop

化粧品・発酵飲料を詳しく!



fukumitsuya\_beauty

## 直営店

## SAKE SHOP 福光屋 金沢店

石川県金沢市石引2-8-3 TEL 076-223-1117

## 福光屋 ひがし

石川県金沢市東山1-14-9 TEL 076-251-5205

## SAKE SHOP 福光屋 玉川店

東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C 南館地下1階 TEL 03-5717-3305

## SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店

東京都港区赤坂9-7-4 D-B123 東京ミッドタウン ガレリア地下1階 TEL 03-6804-5341

## 公式オンラインショップ

○インターネット

www.fukumitsuya.com



○TEL(通話料無料)

〈酒・食品専門ダイヤル〉 0120-293-285

〈化粧品専門ダイヤル〉 0120-003-076

平日9:00～12:00 / 13:00～17:00(土日祝を除く) ◎携帯電話利用可

○FAX(通話料無料)

0120-533-076 24時間受付

◎直営店とオンラインショップのポイントは別になります。